

GUT STERNHOLZ KULINARIK

VORSPEISEN

🌿🌿	Türkische Linsensuppe mit Paprika-Minz-Pesto	7,00
	Bruschetta mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanspänen	12,00
🌿	Rucola Salat mit Kirschtomaten, Burrata und Basilikum Pesto	13,50
🌿	Geflämmt Ziegenkäse mit Kirschchutney und gerösteten Pinienkernen auf Balsamico-Weißkohl	13,50

SALATE

🌿🌿	Salatteller „Frisch vom Feld“ mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren	11,00
	Wahlweise mit gebeiztem Lachs vom Fischhof Baumüller	+ 8,00
	Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen vom Ardeyer Landhähnchen	+ 8,00
	Wahlweise mit marinierten Roastbeefstreifen	+ 11,00
🌿	Salat Gut Sternholz mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäsepralinen, Croûtons und Honig-Rosmarin-Dressing	16,50
🌿	Großer gebratener Ziegenkäse mit Orangen-Honig-Sauce und Salatbouquet	16,50
🌿🌿	Kleiner Beilagen-Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika und Möhren	6,50
	Dressing: 🌿 Honig-Rosmarin-Dressing 🌿 Honig-Dijonsenf-Dressing 🌿🌿 Balsamico-Dressing	

FLAMMKUCHEN

	Flammkuchen Speck mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingzwiebeln	14,50
🌿🌿	Flammkuchen Vegan mit Knoblauchcreme, getrockneten Tomaten, Kalamata Oliven, roten Zwiebeln und Rucola	14,50
	Flammkuchen Graved Lachs mit Creme Fraîche, Bergkäse und Frühlingzwiebeln	17,50

HAUPTGÄNGE

🌿🌿	Vegane Rohkostbowl mit Kräutersaitlingen, hausgemachtem Weißkohl-, Rotkohl- und Möhrensalat, marinierten roten Zwiebeln, Granatapfelkernen und Limetten-Chili-Aioli	22,00
	Wahlweise mit Pulled Beef statt Kräutersaitlingen	+ 11,00
	Tagliatelle Aglio e olio (scharf) mit frischem Basilikum und Parmesanspänen	14,00
🌿	Orientalischer Salat mit Falafel, Blattsalaten in Granatapfelvinaigrette, Paprika, marinierten Zwiebeln, Kalamata Oliven und Schafskäse	22,00
	Sous-vide gegartes Rumpsteak unter einer Walnuss-Rucola-Kruste an Kartoffel-Trüffel-Püree mit Granatapfelkernen	34,00
🌿	Gebutterte Ofenkartoffel mit Kräuterquark an einem Salatbouquet	11,00
	Wahlweise mit Graved Lachs	+ 8,00
	Wahlweise mit Hähnchenbruststreifen	+ 8,00
	Wahlweise mit Pulled Beef	+ 13,00

DESSERT & WAFFEL

🌿🌿	Veganer Chocolate Chip Cookie mit weißer Schokolade und Vanilleeis	6,00
🌿	Gegrillte Ananas im marinierten Schokoladencrêpe mit Granatapfelkernen und Sahne	9,00
🌿	Waffel mit Puderzucker	4,50
	Wahlweise mit heißer Kirschgrütze	+ 1,50
	Wahlweise mit Sahne	+ 0,50
	Wahlweise mit Vanille-Eis aus der Eismanufaktur Soest	+ 2,50
	Waffel Komplett	8,00

Waffeln
von 14 bis 17 Uhr